

FRATELLI VOGADORI

Grappa di Amarone

La Grappa è davvero tradizionale nella nostra regione: è ottenuta per distillazione dalle vinacce di Amarone ed abbiamo tre stili:

1. *la Bianca che viene imbottigliata subito dopo la distillazione, è aggressiva e dal gusto forte. Arriva a 43 gradi e può essere usata anche nel caffè per correggerlo!*



2. *la Barrique, è la grappa Bianca affinata un anno nelle botti di rovere così ottiene un bel colore dorato e diventa molto più morbida e rotonda.*

3. *la Forlago, ottenuta da vinacce di Forlago, affinata 6 anni in rovere francese in modo da diventare molto morbida. Proprio da meditazione*